


Cottura efficace, risultati gustosi.

Il nostro forno a convezione 300 si scalda più velocemente rispetto ai forni tradizionali. Adesso potrai cuocere biscotti perfetti senza doverli girare a metà cottura.

Product Benefits & Features
Cottura uniforme, rapida e veloce grazie alla ventola interna

Questo forno fa circolare il calore al suo interno in modo uniforme, assicurando una cottura perfetta di tutti i piatti in tutti i punti. La nostra tecnologia riscalda il forno più velocemente, facendoti risparmiare tempo ed energia.


Facile pulizia con AquaClean

Pulire dopo aver cucinato non deve essere necessariamente faticoso: il nostro forno si pulisce sfruttando la potenza dell'umidità. AquaClean fa evaporare l'acqua nel fondo del forno e il vapore scioglie il grasso ostinato e i residui lasciati sulle sue superfici.


Doratura perfetta col grill

Dalla pancetta croccante alla mozzarella dorata, ottieni di più dal metodo di cottura grill. Perfetto per cucinare ali di pollo croccanti o per formaggi che si sciolgono in bocca.


Luce del forno per una visibilità totale

Con l'illuminazione ben posizionata all'interno del forno, sai sempre quando le tue preparazioni sono cotte a puntino.


Porta di vetro removibile, per una pulizia ancora più facile

Grazie alla porta removibile non ci sono più ostacoli ad una pulizia accurata del forno. La porta e i vetri interni, facili da rimuovere, possono essere puliti separatamente così da poter raggiungere ogni angolo del forno. Meno tempo, meno sforzo, meno disordine.

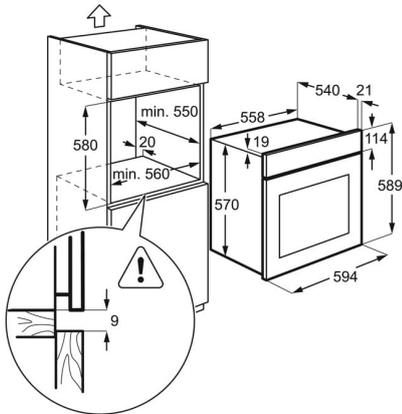


- Programmatore fine cottura
- Luce alogena
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica A
- Funzioni di cottura del forno: Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongellamento, Cottura ventilata, Grill, Cottura ecoventilata, Doppio grill ventilato

Product Specification

Colore estetica	Inox
Classe energetica	A
Dimensioni incasso in mm	590x560x550
Funzioni cottura	Cottura finale, Cottura tradizionale, Scongelo, Cottura ventilata, Grill, Cottura ecoventilata, Doppio grill ventilato
Carico elettrico totale (Watt)	2060
Categoria di vapore	-
Tipologia di timer	Fine cottura
Volume utile vano forno (lt)	58
Pulizia	Funzione Aqua Cleaning
Dimensioni AxLxP (mm)	590x594x560
Tipologia Manopole - forno	Bar Standard Spin Finish
Max power grill - Top Oven	2060
Max power oven - Top Oven	2060
Temperatura massima (°C)	50°C-250°C
Superficie di cottura più grande (cm ²)	1130
Tipologia Luce	Luce singola, posteriore
Indice di efficienza energetica	94.9
SecGenEConskWhCM	0.89
Fan Forced - Energy consumption, kWh/cycle	0.75
Lamp power - Top Oven	25

PSGBOV140D002004



PSGBOV140D002005

